

Tenuta Argiano Grappa di Brunello

Velouté - harmonieux - intense



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Toscana

Cépage**Producteur**

Argiano

Type de fermeture**Millésime****Maturité de dégustation****Taille de bouteille****Température de service****Teneur en alcool****Numéro d'article**

98285500

Culinaire

Après le repas, comme digestif.

Élevage

À PROPOS DU VIN

Dans le sud de la Toscane est cultivé l'un des vins les plus connus au monde, le Brunello di Montalcino. Ce vin de garde aux angles et aux arêtes vives doit son caractère passionnant au cépage sangiovese grosso. Il s'agit d'une variété de l'«Urtoscane», le sangiovese. C'est également à partir de ce cépage que la Grappa di Brunello est distillée avec de l'eau provenant des Dolomites.

Qualité: Une grappa harmonieuse et veloutée, produite en collaboration avec la distillerie Roner du Tyrol du Sud, qui a su comprendre et interpréter l'esprit intense et territorial du sangiovese.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Claire.

Aromatique

Aromatique: Au nez, on trouve des poires, des cerises sauvages, du cuir et un soupçon de tabac Kentucky Toscana.

Corps

Corps: La bouche est chaude et équilibrée, avec des notes veloutées et intenses et une finale sèche qui rappelle les prunes séchées.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch